

Le Rouge Vin



C'EST CE SOIR
QUE ÇA SE PASSE !

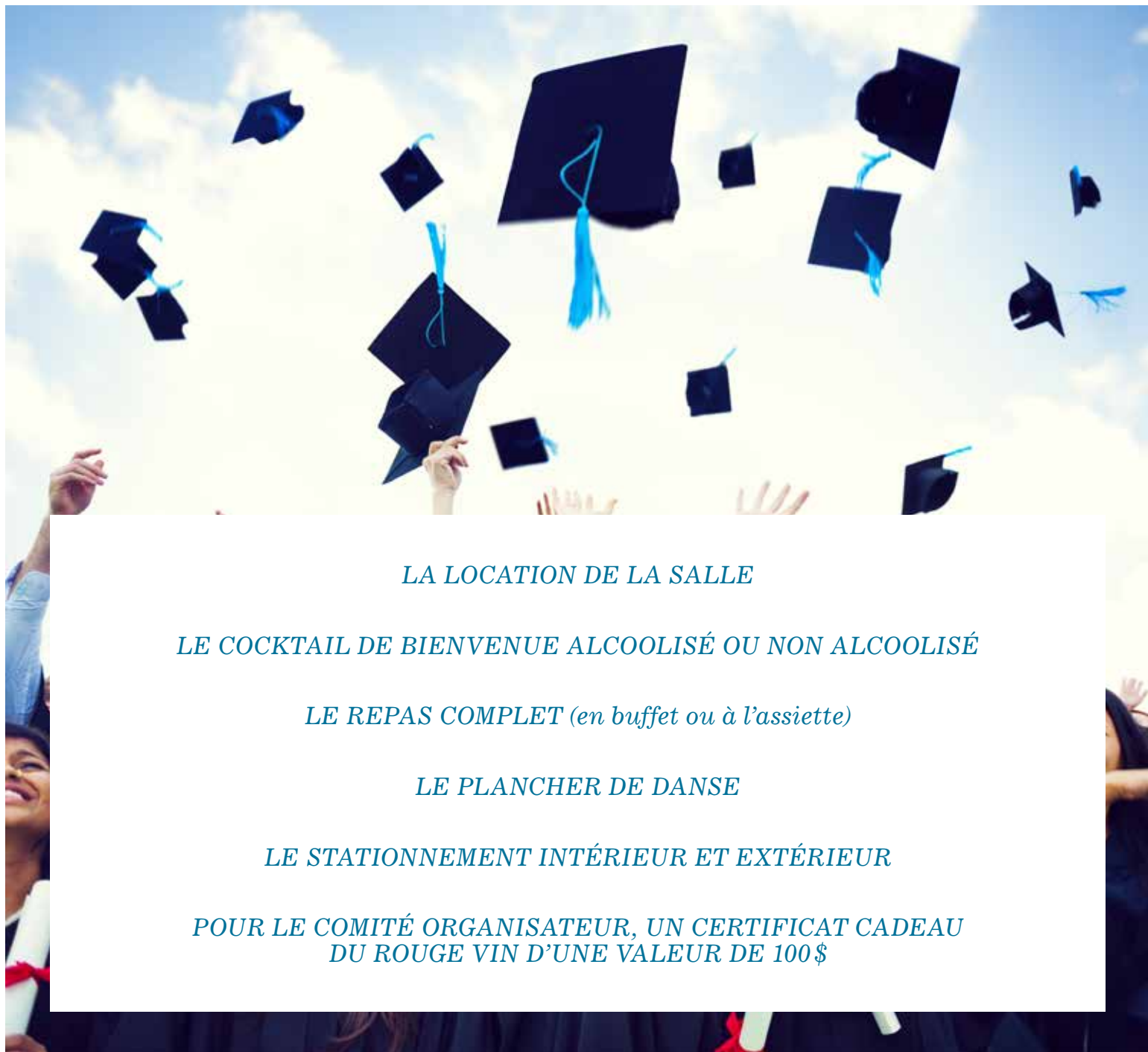
 **GOUVERNEUR**
HÔTELS

BAL DES FINISSANTS

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Réservation: 819-376-7774 | lerougevin.com



LES FORFAITS INCLUENT



LA LOCATION DE LA SALLE

LE COCKTAIL DE BIENVENUE ALCOOLISÉ OU NON ALCOOLISÉ

LE REPAS COMPLET (en buffet ou à l'assiette)

LE PLANCHER DE DANSE

LE STATIONNEMENT INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR

*POUR LE COMITÉ ORGANISATEUR, UN CERTIFICAT CADEAU
DU ROUGE VIN D'UNE VALEUR DE 100\$*

Le Rouge Vin

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Réservation: 819-376-7774 | lerougevin.com



LES BUFFETS FROIDS ET CHAUDS



BUFFET CHAUD *Le Prélude*

25⁹⁵

Prix par personne

Marmite du chef
Méli-mélo de salades de saison & vinaigrette assortie
Un plat chaud à votre choix (voir liste en annexe)
Sauté de légumes du jardin
Riz aux fines herbes
Assortiment de desserts
Salade de fruits frais
Pain et petit beurre
Café, thé, infusion

BUFFET CHAUD *Le Gourmet*

28⁹⁵

Prix par personne

Marmite du chef
Variété de crudités et trempettes
Méli-mélo de salades de saison & vinaigrette assortie
Deux salades composées du marché
Deux plats chauds à votre choix (voir liste à la page suivante)
Sauté de légumes du jardin
Pomme de terre du chef
Assortiment de desserts
Salade de fruits frais
Pain et petit beurre
Café, thé, infusion

Le Rouge Vin

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Réservation: 819-376-7774 | lerougevin.com



LES BUFFETS FROIDS ET CHAUDS



BUFFET CHAUD *La Tentation*

32⁹⁵

Prix par personne, minimum de 25 personnes

Marmite du chef
Variété de crudités et trempettes
Méli-mélo de salades de saison & vinaigrette assortie
Deux salades composées du marché
Marinades maison
Miroir de charcuteries et pâtés
Trois plats chauds à votre choix (voir liste à la page suivante)
Sauté de légumes du jardin
Pomme de terre du chef
Fromages fins et cheddar de chez nous
Assortiment de desserts
Salade de fruits frais
Pain et petit beurre
Café, thé, infusion

*Ajoutez 2 bouteilles de vin de notre sélection par table
de 10 personnes pour seulement 6,00\$ par personne*

(taxes et service en sus)

Le Rouge Vin

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Réservation: 819-376-7774 | lerougevin.com



LES BUFFETS FROIDS ET CHAUDS



SELECTION DES PLATS CHAUDS POUR BUFFET

25⁹⁵

(*) Prévoir un supplément de 20\$ / heure pour un cuisinier à la découpe

Tortellinis aux fromages sauce rosée et pancetta

Pennines sauce bolognaise

Lasagne à la viande à notre façon (Ricotta et Capicollo)

Lasagne végétarienne (béchamel et méli-mélo de légumes)

Suprême de volaille, sauce crème pesto de basilic

Blanc de volaille au brie du Village et champignons de Paris

Suprême de volaille au miel caramélisé, pamplemousse et gingembre

Poitrine de poulet au thym et vin rouge de Bordeaux

Blanc de volaille façon cacciatore

Saumon glacé façon teriyaki

Saumon au four à la salsa de fenouil et vin blanc

Filet de basa aux petites crevettes du nord

Filet de truite arc-en-ciel à la mangue et poivre rose

Filet de truite saumonée à la coriandre et citrons verts

Moules aux oignons, ail et vin blanc

Bœuf à notre façon Stroganov

Mijoté de bœuf au vin rouge façon bourguignonne

Boulettes de bœuf aux poivrons grillés

Haut de surlonge de bœuf rôti, sauce aux cinq poivres et cognac (*)

Blanquette de porc à l'ancienne

Sauté de filet de porc à la thai

Filet de porc rôti, érable et Porto et moutarde à l'ancienne

Longe de Porc braisé aux pommes et vin blanc

Longe de porc rôtie à l'oignon et à la moutarde de Dijon (*)

Gigots d'agneau braisé aux tomates mûres et romarin

Gigots d'agneau au four sauce provençale aux herbes (*)

Saucisses grillées sur nid de choucroute à la bière

Menu du Chef personnalisé disponible, informez-vous !

Le Rouge Vin

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Restaurant Le Rouge Vin

975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3

Réservation: 819-376-7774 | lerougevin.com



MENU SPÉCIAL SOUPER 3 SERVICES



POTAGES

Prix par personne, minimum de 50 personnes

Crème du Maître potager et aromates	inclus
Crème de brocolis et cheddar	inclus
Potage crécy à l'infusion de gingembre frais et agrumes	inclus
Crème de champignons de Paris et basilic du jardin	inclus
Potage parmentier et crème fraîche	inclus
Potage St-Germain et asperges au fromage Friulano	inclus
Crème de pommes de terre douce, oignons rôtis et pancetta	inclus
Velouté de volaille et poireaux au vin blanc	inclus
Crème d'oignons doux au vieux Porto et croûton de brie	0,95

PLATS PRINCIPAUX

Prix par personne, minimum de 50 personnes

Suprême de blanc de volaille de grain grillé sauce crème au pesto de basilic	27,95
Suprême de blanc de volaille au brie fondant, sauce aux champignons	28,95
Blanc de volaille caramélisé au miel blond et à la moutarde	28,95
Filet mignon de porc au sirop d'érable, moutarde de Meaux et Porto	28,95
Filet mignon de porc sauce aux tomates séchées	28,95
Filet de porc au miel caramélisé pamplemousse et gingembre frais	28,95
Raviolis de bœuf braisé sauce aux champignons sauvages, nid de roquette et cheddar vieilli	29,95
Filet de saumon cuit au court-bouillon d'aneth, câpres, citron vert, sauce crème et vin blanc	29,95
Escalope de porc farcie aux poires et bacon, sauce aux poivres verts	30,95
Contre-filet de bœuf de l'ouest 8oz AAA aux cinq poivres, Cognac et crème fraîche	32,95
Filet mignon de bœuf AAA (6oz), sauce aux poivres	38,95
Filet mignon de veau (6oz) poêlé, jus simple aux tomates séchées et romarin	41,95

FROMAGES

Trilogie de fromages du Québec, noix et raisins (1 assiette par table)	7,25
--	------

DESSERTS

Gâteau mascarpone	inclus
Gâteau au sucre à la crème	inclus
Gâteau aux trois chocolats	inclus
Gâteau passion framboise	inclus
Tarte au sucre à l'ancienne	inclus
Dessert au choix du Chef	inclus
Café, thé, infusion	inclus

Menu du Chef personnalisé disponible, informez-vous !



MENU SPÉCIAL SOUPER 4 SERVICES



ENTRÉES

Prix par personne, minimum de 50 personnes

Assiette de charcuteries de gibier, salade de champignons et romarin	inclus
Tian de tomates et bocconcini marinés à la fleur d'ail et vinaigre balsamique	inclus
Bocconcini et prosciutto, melon sur petite salade roquette vinaigrette au Porto et à l'érable	inclus
Salade printanière, vinaigrette balsamique, croûton de pain paysan et fromage St-Paulin	inclus
Rizotto aux champignons et coulis de poivrons rouges	inclus
Salade de jeune roquette aux pistaches, carpaccio de fromage parmesan et prosciutto	inclus
Tatin à la pomme du Québec, magret de canard fumé et petite verdure croquante, vinaigrette à l'érable et porto	1,99
Ceviche de saumon frais et caviar en verrine, sur salade de concombre vinaigrette au yogourt grec, lime et raifort.	1,99
Antipasti à saveur de l'Italie et caramel balsamique de Modène	1,99
Roses de saumon fumé sur pain grillé et nuage de crème à l'aneth	2,99
Martini de crevettes au chutney de mangue et ananas façon des Îles	2,99
Tarte fine aux pommes caramélisées, parfait de foie gras à la fleur de sel, caramel de Porto	6,99

POTAGES

Prix par personne, minimum de 50 personnes

Crème du Maître potager et aromates	inclus
Crème de brocolis et cheddar	inclus
Potage crécy à l'infusion de gingembre frais et agrumes	inclus
Crème de champignons de Paris et basilic du jardin	inclus
Potage parmentier et crème fraîche	inclus
Potage St-Germain et asperges au fromage Friulano	inclus
Crème de pomme de terre douce, oignons rôtis et pancetta	inclus
Velouté de volaille et poireaux au vin blanc	inclus
Crème d'oignons doux au vieux Porto et croûton de brie	0,99

GRANITÉS

Prix par personne, minimum de 50 personnes

Granité aux pommes vertes et calvados	2,00
Granité canneberges et vodka	2,00
Granité à la bière La Blanche de Chambly et miel	2,00
Granité à la lime, gingembre et menthe fraîche	2,00
Granité à la mangue au rhum épicé	2,00
Granité à l'orange et litchi	2,00



MENU SPECIAL SOUPER 4 SERVICES (suite)



PLATS PRINCIPAUX

Prix par personne, minimum de 50 personnes

Raviolis de bœuf braisé, sauce aux champignons sauvages, nid de roquette et cheddar vieilli	30,95
Suprême de blanc de volaille de grain grillé, sauce crème au pesto de basilic	31,95
Suprême de blanc de volaille au brie fondant, sauce aux champignons	32,95
Blanc de volaille caramélisé au miel blond et à la moutarde	32,95
Filet mignon de porc au sirop d'érable, moutarde de Meaux et Porto	32,95
Filet mignon de porc sauce aux tomates séchées	32,95
Filet de porc au miel caramélisé pamplemousse et gingembre frais	32,95
Filet de saumon cuit au court-bouillon d'aneth, câpres, citron vert, sauce crème et vin blanc	32,95
Escalope de porc farcie aux poires et bacon, sauce au poivre vert	33,95
Contre-filet de bœuf de l'ouest 8oz AAA aux cinq poivres, cognac et crème fraîche	38,95
Filet mignon de bœuf AAA 6oz, sauce au poivre	43,95
Filet mignon de veau (6oz) poêlé, jus simple aux tomates séchées et romarin	45,95

FROMAGES

Prix par personne, minimum de 50 personnes

Trilogie de fromages du Québec, noix et raisins (1 assiette par table)	7,25
--	------

DESSERTS

Prix par personne, minimum de 50 personnes

Gâteau mascarpone	inclus
Gâteau au sucre à la crème	inclus
Gâteau aux trois chocolats	inclus
Gâteau passion framboise	inclus
Tarte au sucre à l'ancienne	inclus
Dessert au choix du Chef	inclus
Café, thé, infusion	inclus

Offrez deux choix de plats principaux pour 1,50\$ et un troisième pour 2,50\$

Menu du Chef personnalisé disponible, informez-vous!



NOS SÉLECTIONS DE CANAPÉS



SÉLECTION DE LA MER

Tataki de thon aux sésames, salade de mini-choy
Concombre, aigrette et saumon fumé norvégien
Saumon rôti aux épices cajuns
Crevette grillée et mayonnaise à la coriandre
Pétoncle rôti, bacon et béarnaise
Crevette grillée sauce au feu
Gravlax de truite et caviar noir
Carpaccio de pétoncles et salsa de fruits
Roulade de saumon fumé et roquette
Salade d'agrumes, homard et guacamole

SÉLECTION DE LA TERRE

Prosciutto, melon et caramel de porto
Tapas de poulet teriyaki et sésames
Olive, bocconcini et chorizo
Crostini, carpaccio de bœuf aiolo et raifort
Pêche, prosciutto et pistaches torréfiées
Tartare de bœuf, oignons caramélisés et cognac
Panna Cotta au foie gras et confiture de poires caramélisées
Datte, fromage bleu et prosciutto
Tapas de volaille à l'ail et citron vert
Terrine de gibier, confit d'oignons et moutarde à l'ancienne
Parfait de foie gras, figues et fleur de sel
Satay de bœuf ponzu

SÉLECTION VÉGÉTARIENNE

Melon d'eau, feta et menthe fraîche.
Légumes et trempette aux tomates séchées
Olives méli-mélo à la grecque
Truffe de chèvre aux pommes et cinq épices d'Asie
Crostini, tomates confites, olives et cheddar fort 2 ans
Tuile de parmesan et bruschetta
Focaccia, tapenade d'olives et trempette

À votre choix 24,95\$ la douzaine
